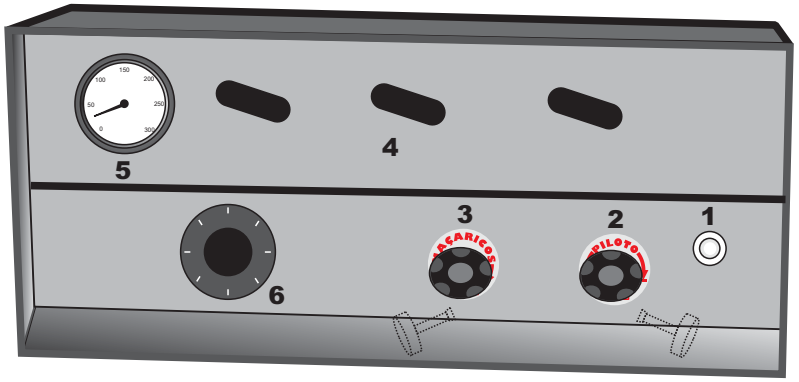
MANUAL DE INSTRUÇÕES

Parabéns, você irá usar o que existe de mais moderno e econômico em fritadeiras industriais de alto desempenho.
Para usufruir da melhor forma de sua FRITADEIRA MSP, observe atentamente as instruções de uso e garantia.
Após desembalar sua fritadeira, lave-a com água e detergente usando uma esponja não abrasiva para assim retirar resíduos industriais e não danificar/riscar seu tacho.
-No local em que a fritadeira será usada, verifique se os registros laterais de saída de óleo (acima) e de água (abaixo) estão fechados. Em um recipiente à parte, dilua meio kg de sal refinado em 2 litros de água e despeje na fritadeira, por cima deposite óleo até a altura desejada e indicada ao seu tipo e quantidade de fritura.
- Conecte a mangueira ao gás, lembrando-se que a fritadeira é configurada para alta pressão, ou seja, ela já vem pronta para uso e não se deve usar regulador de pressão. Conecte a tomada à rede elétrica.
- Abra o registro da mangueira, girando o mesmo no sentido anti horário.(dois giros e meio em geral são suficientes)
- Abra o registro da chama piloto (figura nº2) girando-o no sentido anti horário por meio giro.
- Aperte a tecla de acendimento (figura nº1) repetidamente e observe pelas aberturas frontais do painel (figura nº4) se a chama piloto está acesa. O acendimento pode variar de acordo com condições externas como por exemplo: posição da fritadeira em relação ao vento quando usada por feirantes. No caso de não acendimento imediato, feche o registro, assopre pelas aberturas frontais para dissipar o gás e repita a operação.
- Após o acendimento da chama piloto, abra o registro dos maçaricos (figura nº3), em geral dois giros são suficientes.
- Gire o termostato (figura nº6) em sentido horário até a temperatura desejada (a qual apontará sempre para cima). Os maçaricos se acenderão automaticamente e irão se desligar ao atingir a temperatura desejada, se religando durante o trabalho a cada queda aproximada de 10 graus na temperatura do óleo.
- Pode haver pequena diferença entre as temperaturas marcadas no termômetro (figura nº5) e o termostato (figura nº6) por não se tratarem de equipamentos digitais de graduação exata.
- Ao término do trabalho, desligue o termostato girando-o em sentido anti horário até o zero, em seguida feche os registros do piloto e maçaricos.

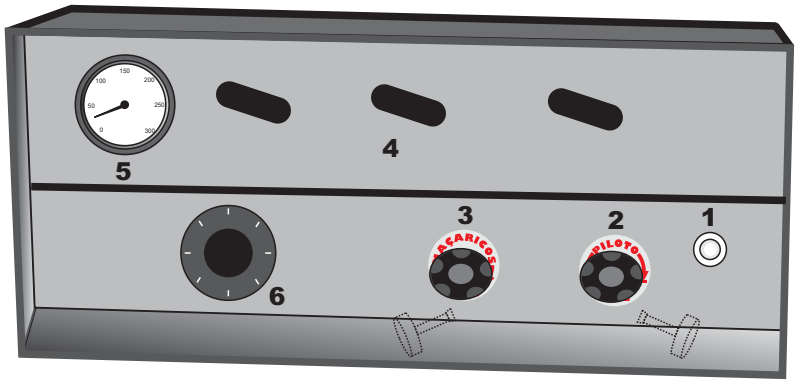


TROCA DO ÓLEO

- Quando o óleo estiver saturado,(o tempo de uso varia em função do tipo de alimento e temperatura de trabalho) é hora da troca.
- Abra o registro lateral superior e retire o óleo limpo, que poderá ser coado e reutilizado.
- Abra o registro lateral inferior e retire o restante do óleo que escoará juntamente com a água e os detritos da fritura, este liquido deve ser descartado.
- Lave sua fritadeira seguindo as instruções ao lado.
- Repita a operação de abastecimento descrita ao lado sendo que, se desejar, metade do óleo retirado e coado pode ser utilizado logo acima da salmoura.

EM CASO DE FALTA DE ENERGIA

- Em caso de falta de energia, (somente neste caso, sob pena de perda de garantia) a sua fritadeira pode trabalhar com controle manual, evitando perda de produtividade.
- Para isso, existem dois registros na parte interna do painel conforme desenhos pontilhados abaixo. Feche (sentido horário) o da sua esquerda, e abra (sentido anti horário) o da sua direita. EM HIPÓTESE ALGUMA OS DOIS PODEM ESTAR ABERTOS AO MESMO TEMPO.
- O funcionamento passa a ser manual, havendo necessidade de abrir e fechar os registros dos maçaricos ao atingir a temperatura desejada.
- Ao ser restabelecida a energia, faça a operação inversa e o funcionamento dos maçaricos voltará a ser automático.



MSP IND. COM. MÁQ. E EQUIP. DE INOX LTDA.
RUA ARMANDO ENNIO LONA Nº 70 - 03578-130
SÃO PAULO - SP
FONES: (11) 2362-0473 / 0475
NEXTEL ID: 653*10235
E-MAIL: contato@mspfritadeiras.com.br
VISITE NO SITE: www.mspfritadeiras.com.br

CERTIFICADO DE GARANTIA

Sua FRITADEIRA MSP goza de 6 meses de garantia de funcionamento e vazamentos se observados os seguintes critérios de uso:
1 - Nunca deite o botijão de gás, pois o mesmo contém impurezas que irão causar entupimento nos injetores.
2 - Esta garantia não cobre amassados, riscos e marcas de uso na chaparia da fritadeira.
3 - O funcionamento perfeito é obtido com glp em alta pressão.
4 - A manutenção ou conserto em garantia só é feito em nossa fábrica, sendo que o transporte da mesma é de responsabilidade do cliente.
IMPORTANTE:
Antes de acionar a garantia de seu produto verifique os seguintes itens:
1 - Veja se o registro de entrada de gás da mangueira está aberto e se existe gás no botijão
2 - Se a tomada está conectada à corrente elétrica.
3 - Para sanar qualquer dúvida, entre em contato conosco em qualquer dos canais expostos abaixo na página.

VENDEDOR:

FONE:

DATA DA ENTREGA:

MSP IND. COM. MÁQ. E EQUIP. DE INOX LTDA.
RUA ARMANDO ENNIO LONA Nº 70 - 03578-130
SÃO PAULO - SP
FONES: (11) 2362-0473 / 0475
NEXTEL ID: 653*10235
E-MAIL: contato@mspfritadeiras.com.br
VISITE NO SITE: www.mspfritadeiras.com.br